VIVIR [+] DOMINICAL

EDICIÓN #049 | 15 DE DICIEMBRE DE 2013

actualidad

¿Navidad sin Niño Dios?

mascotas

Momentos ideales para adiestrar al perro



ALCANZAR UNA ESTRELLA

La relevancia de las guías gastronómicas

La Prensa

EL DIARIO LIBRE DE PANAMÁ

VIVIR[+] DOMINICAL | contenido



La mítica camioneta tipo 2 de Volkswagen, que se ensambla en Brasil desde 1957 en la única planta de este tipo que queda en el mundo, dejará de producirse este mes debido a cambios en la ley brasileña.

LA ÚLTIMA 'VAN' DE VOLKSWAGEN | Pág. 26



en la portada
FOTOGRAFÍA *Fotolia*
CONCEPTO Y FOTOCOMPOSICIÓN *Vanessa Crooks*



La Prensa
EL DIARIO LIBRE DE PANAMÁ

Presidente LUIS NAVARRO LINARES
Directora LOURDES DE OBALDÍA
Director Asociado ROLANDO RODRÍGUEZ B.
Subdirector y editor ejecutivo FERNÁN MOLINOS

Editor
TAMARA DEL MORAL
Redactores
TAMARA DEL MORAL
ANAXIMENA ESQUIVEL OLMOS
MELISSA PINEL Z.
Editor General Gráfico
RICARDO J. BERMÚDEZ
Diseño Editorial
VANESSA CROOKS
PAOLA YING

Fotografía
LA PRENSA Y SERVICIOS INTERNACIONALES
Colaboradores
OLGA DE OBALDÍA
GERARDO GANDSAS
Corrección
DEPARTAMENTO DE CORRECCIÓN
Producción
COLOR Y FOTOMECÁNICA, ROTATIVA E INSERCIÓN

Gerente General JUAN CARLOS PLANELLS
Gerente de Mercadeo SUDY SALENCE
Gerente de Publicidad ISMARÍ PIMENTEL
Departamento Comercial
Teléfonos para ventas: (507) 323-7283 / (507) 323-7284
Correo electrónico: ventas@prensa.com



Gracias a la tecnología, la información está al alcance de todos en cualquier momento y lugar, y es posible intercambiar comentarios y experiencias en redes sociales, foros y otros espacios virtuales. En este contexto, Marta Ferrer cuestiona el valor de las guías gastronómicas. ¿Por qué conformarse con la opinión de un reducido y selecto grupo de críticos cuando en internet están disponibles millones de opiniones de todo tipo de consumidores?

Hoy les brindamos, además, sugerencias de regalos para los *foodies* y les contamos sobre el consumo responsable de pescados.

Olga de Obaldía explora la Navidad políticamente correcta y el fenómeno en que se ha convertido, una fiesta con regalos, excesos y compras, pero en muchos casos, se pierde la perspectiva de su significado religioso.

Esperamos que disfruten esta edición y que pasen un excelente fin de semana.

Saludos,

[+]



EDITORA
Tamara Del Moral
tdelmoral@prensa.com



Alcanzar una *estrella*

¿Qué tan relevantes son las guías gastronómicas en un mundo digital en el que todos podemos ser críticos de comida? Al parecer, las estrellas, aún rigen nuestro destino.

Marta Ferrer • vivirdominical@prensa.com

En un lugar de la Toscana, de cuyo nombre no quiero acordarme, no hace mucho tiempo que nos asaltaron a boca armada. Nos amordazaron sin taparnos la boca (podría estar exagerando un poco) y nos dispararon plato tras plato de comida insípida, sabores rebuscados y fusiones fallidas. Y después de un postre que con azúcar y *liqueur* hizo un vil intento de ser algo más que una pera sancochada, llegó el momento del clímax, con una cuenta de 250 euros por pareja.

He aquí mi problema con las estrellas. No, no estoy hablando del cosmos, ni de cómo se alinearon los astros para llevarnos ese día de otoño hasta

sigue [+]



[+] ese rincón de la campiña italiana. Estoy hablando de algo mucho más literal: las estrellas Michelín.

Dicho restaurante que hoy no tendrá la dicha de permanecer anónimo –se llamaba Il Falconiere, no vayan– se jacta de contar con una estrella según la famosa guía roja francesa, la Guía Michelín, considerada la máxima autoridad en *rankings* de restaurantes a nivel mundial, especialmente en Europa.

Anónimos sí permanecen –en teoría– sus críticos, quienes se deben regir por los más estrictos estándares para calificar la calidad, la preparación, los sabores, la consistencia, la relación precio-calidad y cómo se transmite la personalidad del chef a través de su comida. Fue fundada en 1900 por André Michelín y ofrecida a los conductores franceses que compraban llantas Michelín. Era una guía para sus travesías en automóvil. Más de 100 años después, el muñeco Michelín sigue siendo su emblema, pero mucho ha cambiado, y la guía califica restaurantes en 23 países, con una lista ultraexclusiva de tan solo 100 establecimientos galardonados con tres estrellas (el máximo). Vende un millón de copias a nivel mundial.

Lo que se traduce como mucha presión, más en Francia que en ningún lado. Dicen las malas lenguas que el suicidio del reconocido chef francés Bernard Loiseau en 2003 tuvo algo que ver con que su restaurante La Côte d'Or' fue relegado de tres estrellas a dos.

Y dicen los economistas que recibir una estrella Michelín incrementa los precios de un restaurante parisino en un 20%, producto de nuevas medidas de calidad, ubicación y decoración (entiéndase, entre otras cosas, impecables manteles de hilo blanco, copas Riedel, cubiertos de plata y enormes buqués de flores frescas).

Ahora, dicen sus autores que las estrellas aplican solamente a lo que está en el plato, es decir, a la calidad de la cocina. Tres estrellas significa: "cocina excepcional, que amerita un viaje especial". Dos estrellas se refieren a "cocina excelente, que amerita un desvío" y una estrella es para un "muy buen restaurante dentro de su categoría".

Tanta polémica generan sus calificaciones, que algunos *top* chefs han querido renunciar a ellas. No sé que tanto fueron ganas de llamar la atención, hace un tiempo atrás, después de casi 30 años de obtener tres estrellas, Lain Senderens decidió cerrar su famosísimo restaurante Lucas Carton en la Place de la Madeleine de París para abrir otro, más pequeño y más barato, donde pudiera "divertirse".





COMBAL.ZERO. *El chef Davide Scabin (izq.) del restaurante Combal.Zero en Rivoli, Italia. Arriba, Scabin prepara un 'huevo cibernético', una concentración de yema y caviar, y un 'soufflé macheroni'.* NYT IMAGES





ALINEA. *Dave Beran, chef del restaurante Alinea, presenta un plato con 'pork belly'. Alinea recibió tres estrellas Michelín en la edición debut de la compañía en Chicago.* NYT IMAGES

En Nueva York la guía Michelín aún no lleva el mismo peso que en el viejo continente –no fue hasta 2005 que se publicó la primera edición de **Michelin Guide New York**– pero estoy segura de que ni pizca de gracia le hace a los neoyorquinos saber que en la última edición de la guía, solamente 7 restaurantes en esta capital del mundo son considerados triestrellados. En Tokio, por ejemplo, hay 14, y en París, 10.

Ahora, si bien es cierto, en Manhattan ya existía un librito rojo que ocupaba un lugar especial en los paladares de los *foodies*. La **Guía Zagat**, a diferencia de la Michelín, toma en cuenta las experiencias culinarias del público en general. Antes de la era digital, para utilizar el Zagat había que tener una excelente motricidad fina y saberse el abecedario, casi una habilidad técnica hoy en día.

Claro que muchísimo más importantes eran las opiniones del público hace una década atrás, cuando no vivíamos entrañados en redes sociales, blogs y webs. Cuando no caíamos víctima de *reviews* de TripAdvisor en los que extraños de pelo largo describen hasta qué color de calzoncillos portaban cuando degustaron aquellos raviolis rellenos de *foie*. No señores, antes no teníamos cómo enterarnos si a los demás les había gustado esa pizzería recién abierta. Nuestro destino había que ponerlo en manos de la subjetiva opinión de los medios impresos.

Lo que me hace regresar a la pregunta: ¿qué relevancia puede tener hoy día una guía de restaurantes como la Michelín, basada en la opinión de unos pocos jueces refinados? Si en internet encontramos la opinión de millones de comensales, ¿por qué escuchar la voz de solo uno?

En lo personal, le creo más a una Ruth Reichel o a un François Simon que a millones novatos de desconocido

sigue [+]

¿UN BOCADO DE MAGIA? NO ES FÁCIL DE ENCONTRAR, MUCHAS VECES ESTÁ MÁS CERCA DE LO QUE IMAGINAS.



JEAN-GEORGES. *Jean Georges Vongerichten abrió este restaurante en 1997.* NYT IMAGES





Jean-Georges. *Una infusión de vino blanco con menta y albahaca (arriba), preparada en una máquina de hacer sodas en el restaurante Jean-Georges en Nueva York. Greg Brainin (der.) elabora bebidas carbonatadas con vino en Jean-Georges.* NYT IMAGES





Reconocimiento. *El restaurante Ametsa (izq.), de los cocineros españoles Juan Mari Arzak y su hija Elena en Londres, recibió su primera estrella Michelín para el Reino Unido e Irlanda, seis meses después de su apertura. Abajo: Juan Mari Arzak, presentado como 'la leyenda' de la cocina española, en el congreso internacional de gastronomía BCVanguardia.* EFE



[+]

pedigrí gourmet. Claro que ninguna guía es perfecta, ni objetiva, lo que me hace regresar a mi punto de partida: Il Falconiere. ¿Cómo puede un pretensioso *tourist trap* de comida mediocre merecerse una estrella Michelín? Repito, ninguna guía es perfecta, ni objetiva. Al gordito Michelín bastante que lo han acusado de favoritismos.

Y es que reseñar un restaurante es "menos un proceso científico que una reacción visceral", según Frank Bruni, excrítico de restaurantes de **The New York Times**, diario que también emite sus propias temidas y poderosísimas estrellas a los establecimientos de esa ciudad (el máximo para ellos no es tres sino cuatro).

Según dijo el chef francés Eric Ripert en una entrevista, su restaurante Le Bernardin de Nueva York vio un crecimiento del 20% a 25% después de recibir sus tres estrellas Michelín. Le Bernardin, especializado en pescados y mariscos, también se hizo acreedor de las cuatro estrellas de **The New York Times**.

¿Que si es la cosota? Sí, sus pescados son fresquísimos e impecablemente preparados. Pero a mí me pareció bastante aburrido y predecible. Impersonal. Digamos que esa fue mi "reacción visceral".

Ahora, hay tres estrellas y hay tres estrellas. En San Sebastián, España, el restaurante Arzak es una experiencia gastronómica que todavía me hace salivar y sonreír. La comida es también fresquísima e impecable pero a su vez auténtica, sorprendente y hasta personal. Elena Arzak se acercó a saludarnos al final de la comida. Nos contó sobre el gusto culinario de su hijo y de su temor a McDonald's. Que si lo hace con todos, no sé, pero en French Laundry no me salió ningún Thomas Keller y en Jean-Georges tampoco estaba el mismísimo Jean George rondeando el comedor.

MICHELÍN CALIFICA RESTAURANTES EN 23 PAÍSES, EN UNA LISTA DE 100 ESTABLECIMIENTOS GALARDONADOS CON 3 ESTRELLAS.

Mi punto es que con tres estrellas Michelín, seguramente el restaurante nunca será malo ni mediocre. De hecho, es casi garantizado que será muy bueno. Pero muy bueno en la galaxia de los triestrellados no es lo suficientemente bueno.

William Grimes, otro crítico de **The New York Times**, lo describe mucho mejor que yo. Digamos que vas al cine antes de ir a comer. En un restaurante de una estrella, la conversación es sobre la película. En uno de dos estrellas, la conversación es sobre la película, pero la interrumpes para hablar de la comida. Y en uno de tres estrellas, la comida es el único tema de conversación. Y en uno de cuatro estrellas, tienes lágrimas en los ojos y le das gracias a Dios de que pudiste comer en ese lugar, en ese momento.

En templos gastronómicos como Alinea y Maison Troisgros, la comida debe ser todo un viaje. En un universo paralelo en donde es normal pagar 200 dólares por un menú de degustación y toparse con botellas de vino de mil dólares, cada bocado necesita ese toque de magia que te logra transportar. Y al final de la noche vuelves a tu realidad, borracho de tanta comida y vino, la cuenta es mejor ni verla. Si valió o no la pena solo se puede juzgar al día siguiente.

Y sí, algunos lo valen, pero otros no. Y mil veces mejor es un plato de pappardelle a la cingale de 10 euros en la trattoria familiar de un pueblo perdido en Italia, que un desfile de 15 o 20 platos de hermosa presencia y ostentosos ingredientes en un comedor de Las Vegas. Un menú de degustación lo arma cualquiera. ¿Un bocado de magia? No es fácil de encontrar, pero muchas veces está más cerca de lo que imaginas. Y estrellas, no tiene ninguna.

Consumo responsable **de pescado**



Róbalo en mantequilla de tomillo, puré de berenjena y salsa de ají.
FRANCISCO CASTRO | CORTESÍA

En Panamá hay una gran variedad de pescados. Conviene evitar consumir tiburones jóvenes y otras especies amenazadas o en peligro de extinción.

Tamara Del Moral • tdelmoral@prensa.com

Los océanos alimentan a más de 4 mil millones de personas en el mundo y aportan al menos el 15% de todas las proteínas de origen animal por persona, pero actualmente muchas especies están amenazadas o en peligro de extinción y algunas pesquerías han ido disminuyendo. Esto, además de acarrear problemas ecológicos, supone una amenaza a la seguridad alimentaria.

En Panamá, la Fundación MarViva y el grupo ambientalista internacional Pew están impulsando la campaña "Panamá protege a sus tiburones", debido a que el 70% de los escualos que se desembarcan aquí son tiburones martillo y, de estos, el 96% son recién nacidos o jóvenes, que se venden como corvinata, toyo o cazón.

Adicionalmente, desde hace poco más de un año, MarViva y The Panama International Hotel School están promoviendo el consumo responsable de peces y trabajan en un libro de recetas utilizando otros pescados que no sean pargo ni corvina, los más solicitados por los consumidores en Panamá. Se han hecho demostraciones para que el público aprenda cómo hacer diferentes preparaciones con otros pescados menos conocidos. Por ejemplo, para el ceviche se puede usar cualquier pescado de carne blanca, como Berrugate, indica el chef Francisco Castro, director del programa de Artes Culinarias de este centro de enseñanza. Otras opciones para la cocina son el dorado, el róbalo, atún aleta amarilla (para *sashimi* o preparaciones crudas), la sierra y el lenguado, "un pez fino muy rico para ceviche y cualquier preparación".

"En las visitas que hemos hecho con MarViva al Mercado de Mariscos, hemos identificado más de 35 especies, además del pargo y la corvina. Los chefs y restaurantes deben ofrecer platos nuevos y variados con otras especies y el consumidor debe atreverse a buscar otros pescados y probar diferentes cocciones, ya sea frito, a la plancha, con salsas o escabeche, no hay límites".



Berrugate en costra de pepita de marañón.
FRANCISCO CASTRO | CORTESÍA

Especies amenazadas o protegidas por ley podrían estar siendo consumidas como filetes de pescado

Evite comer:

- Especies amenazadas:

Raya manchada
Tiburón alinegro
Tiburón aliblanco
Tiburón martillo
Tiburón toro
Tiburón tigre
Mero Goliat

- Especies protegidas por ley:

Loro
Loro jorobado
Loro bicolor
Marlín negro
Marlín azul
Marlín rayado
Pez lanceta
Marlín blanco
Pez vela
Pez espada



La relación de la gente con la comida

Los 'foodies' son obsesivos y omnívoros. Críticos gastronómicos que comen de todo sin discriminar el precio. Hay una satisfacción perversa no manifestada al ser la primera persona en probar un nuevo restaurante y alabarlo o criticarlo.

Anaximena Esquivel Olmos • aesquivel@prensa.com
Fotos: Luis García | David Mesa | La Prensa | Cortesía Markethouse | Cookshop | Panasonic

Comprar un regalo para los fanáticos del buen comer no es fácil. Son conocidos por coleccionar libros de cocina y preparar nuevos platos por sus propios medios. ¿Cómo escoger algo que les guste?

Una sugerencia: darles algo que ni ellos saben que querrían, cosas que sobrepasen sus necesidades diarias. Por ejemplo, una suscripción anual a una revista especializada como **Food Network**, **Food & Wine**, **Bon Appetit** o **Lucky Peach**, que últimamente está acaparando los mejores críticos de la esfera gastronómica debido a que cuenta con la colaboración del *it boy* David Chang. Otra opción es regalar el **Anuario 2014 de Wilton** que ha estado en el negocio de la repostería desde 1929 y miles depositan su confianza en sus productos porque consideran que son garantía de calidad.

Además de libros o revistas, los amantes de la gastronomía también apreciarán algún aparato, accesorio o *gadget*. Una batidora industrial está en el *wishlist* de muchos. Es un clásico que ayuda a mejorar las habilidades culinarias y viene en colores tan atractivos que embellecerá cualquier cocina. Otra idea es un kit completo de repostería. No importa si la persona es aprendiz o experta, una mesa giratoria con las herramientas de decoración apropiadas marca la diferencia entre un dulce y un desastre. Para lucirse con los enófilos, regáleles un abridor de botella automático, o un tapa botella original con diseños creativos. Marta Sosa, de Cookshop, señala que todo lo relacionado con trabajo de pastillaje con *fondant* se ha vendido muy bien este año. Puede ser otra alternativa. Y, por supuesto, hay utensilios de cocina con lindos motivos navideños. ¡A cocinar!



Panera. *Máquina de Panasonic para hacer una variedad de panes, con ingredientes saludables como nueces o pasitas. Estará pronto disponible en Latinoamérica.*



Bandeja navideña. *Para el queso y las galletas.*





Tazas, bols y cuchillos. *Los juegos vienen con diseños navideños de búhos forrados, galletas de jengibre y sandalias navideñas.*



Set de utensilios para bar. *Incluye exprimidor, pelador, destapador, colador, cuchara y pinzas para preparar los mejores cocteles.*







Bandeja, base pedestal y frasco para almacenar comida seca con decoración de pizarra. *Con tiza para escribir un mensajito.*

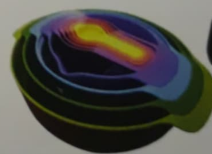


Juego de cuchillos y tablas de picar. *Cada tabla tiene un color diferente e incluye un cuchillo.*





Tapón de vino y sacacorcho automático. *Un detalle especial para los enófilos que juegan golf.*



Set de tazas y cucharas de medir. *Añade color a la cocina con un juego completo de medidas.*



Olla de hierro fundido. *Con tapadera, de la línea Ecolution, para preparar los mejores platos.*

¿Navidad sin Niño Dios?

Ante el fenómeno moderno de celebrar 'Navidad', pero no su verdadero significado, no hay que rasgarse las vestiduras, sino seguir defendiendo y afianzando la libertad de creencias.

Olga de Obaldia • @okideobaldia • vivirdominical@prensa.com

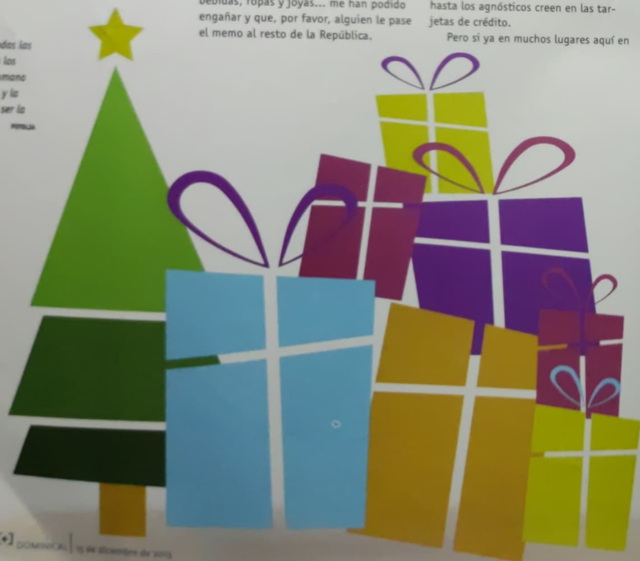


Vi esta semana, sembrado en el islote central de una avenida de la ciudad, un sencillo cartel verde con letras blancas que decía: "Jesús es el motivo de la Navidad". Vaya sorpresa. No es el *Black Friday*, ni el XIII mes, ni el cierre del año de las operaciones de las empresas, ni el Día de la Madre, ni el inicio de las vacaciones escolares, las graduaciones de secundaria, ni la costumbre de pintar la casa, ni la rumba de Año Nuevo, ni las rifas de autos de los centros comerciales, ni los anuncios de comidas, ni bebidas, ropas y joyas... me han podido engañar y que, por favor, alguien le pase el memo al resto de la República.

Aunque sé que es un memo que llegaría muy tarde ante la tendencia global de desasociar la Navidad de su significado tradicional cristiano: el nacimiento de Jesús. Algunos teorizan que el hombre ya llegó a su momento de evolución intelectual en que no necesita dioses. De hecho hoy día, la mayor amenaza a las religiones organizadas es el simple agnosticismo de las nuevas generaciones. Pero ya sea que el hombre necesite dioses o no, lo que es innegable en todas las culturas y todos los países es que el hombre necesita fiestas, y la Navidad parece ser la mejor excusa. Y hasta los agnósticos creen en las tarjetas de crédito.

Pero si ya en muchos lugares aquí en Panamá ni "feliz Navidad" te desean. Ha sido reemplazado por la frase políticamente correcta de: "felices fiestas", siguiendo la ola estadounidense, para no ofender a nadie que no sea cristiano. Vaya, se me ocurre a mí, que el que no es cristiano, no tiene por qué celebrar Navidad ni está obligado a hacerlo. Ni tiene por qué ofenderse porque otros sí lo hagan. Para suerte nuestra, vivimos en un país y en una era donde todos podemos ejercer la fundamental libertad de creer o no creer en lo que queramos. Podemos elegir libremente de qué actividades religiosas participamos y qué significado o dimensión espiritual le damos o no le damos a la Navidad, cuyo nombre, a propósito, lo dice todo.

Entiendo, por supuesto, que de la que no se escapa nadie es de la dimensión material que trae diciembre, creyentes o agnósticos. Y sospecho que muchos no se quieren escapar. De alguna manera, no somos libres del bombardeo despiadado de anuncios para incentivar las compras de todo tipo de bienes y servicios. Y ni hablar de los mensajes e imágenes que nos venden la felicidad como sinónimo de cosas materiales y la conclusión implícita de que si no tienes esto o aquello esta Navidad, ni tú ni tu familia pueden ser felices. No en vano la publicación **Psichology Today** señala que el 45% de la población estadounidense desarrolla síntomas que van de la ansiedad a la depresión en esta época.



Realidad. *En todas las culturas y todos los países, el ser humano necesita fiestas y la Navidad parece ser la mejor excusa.* FOTOLIA







Compras, comida y bebida. *No son el motivo original de la fiesta, pero nos venden la felicidad como sinónimo de cosas materiales.*

FOTOLIA | ARCHIVO | LA PRENSA



LO QUE ES DEL MAR...

Dicen que cualquier cosa que le robas a la playa, el mar regresa y lo reclama: muros, rellenos, rompeolas... tarde o temprano, la marejada trata siempre de nivelarlo. La marejada del deseo humano de festejar por cualquier razón está en el siglo XXI, nivelando el festival que el

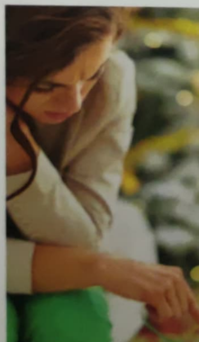
sigue [+]

DE LA QUE NO SE ESCAPA NADIE, CREYENTES O AGNÓSTICOS, ES DE LA DIMENSIÓN MATERIAL QUE TRAE DICIEMBRE.

[+]

cristianismo le quitó al paganismo romano allá en el siglo IV de la era cristiana. En Roma, la capital de la civilización occidental, antes de la era cristiana, se celebran festivales alrededor de las cuatro fechas del año que marcaban los cambios de estación y afectaban por ello las cosechas, coincidiendo con los solsticios (invierno y verano) y los equinoccios (primavera y otoño). Alrededor del solsticio de invierno –el día más corto del año, entre el 20 y 22 de diciembre, en que la inclinación de la Tierra aleja al hemisferio norte del sol– se celebraba el festival llamado Saturnalia, con una semana de excesos en todos los placeres, y la fiesta del "Sol Invicto", en honor del dios del sol sirio "Sol" y al emperador, encarnación del dios Apolo, entre el 24 y 25 de diciembre del calendario romano.

En el año 325 de la era cristiana, cuando se organiza oficialmente la Iglesia católica, se decretó que la resurrección de Cristo se celebraría con el



Emociones. *Muchas personas desarrollan síntomas que van de la ansiedad a la depresión en esta época, al no poder tener las cosas materiales que anhelan.* FOTOLIA

Navidad y el lenguaje de la corrección política

El concepto 'corrección política' (*political correctness*, en inglés) surgió en Estados Unidos en la década de 1970 como parte de un esfuerzo concertado por cambiar la mentalidad de exclusión y discriminación a través del lenguaje de grupos en desventaja económica, social o política, ya sea por su sexo, raza, religión, etnia, orientación sexual o discapacidad. Hoy se usa peyorativamente para denotar hipocresía y una hipersensibilidad que distorsiona los significados hasta hacerlos irreconocibles. Es una lástima porque a pesar de la bondad de la motivación, lo que en realidad evidencia, como siempre, es que el lenguaje forzado no cambia las ideas ni los corazones de la gente. Basta con el muy necio "ellos y ellas" en todas las oraciones para saber que ese lenguaje no es efectivo.

Sobre el punto particular de la Navidad, cabe preguntarse si el cambio a "Felices Fiestas" denota no tanto un deseo de inclusión de otras fiestas religiosas que se celebran en diciembre, como el Hannukah hebreo, el Día de Bodhi en China, Corea y Japón o el Pancha Ganapati en India, o si más bien alude al deseo de conservar la clientela y los negocios y no evidenciar que se es cristiano. Y no incluyo aquí a los no creyentes, porque pasan del tema, como debe ser.

También pasan de la corrección política los que adoran al dios sol y se lanzan a los festivales del solsticio de invierno como el Festival del Dongzhi en China y Asia oriental, basado en la filosofía del ying y el yang y el balance y la armonía del cosmos. Otros que al parecer se van a dar una gran gozada son los miles de visitantes que se esperan en Stonehenge, en Wiltshire, Inglaterra, este 21 de diciembre para el solsticio, quienes verán una inversión de 27 millones de libras (unos 44 millones de dólares) en mejoras al monumento y un nuevo centro de visitantes. Ambos festivales preceden al cristianismo y nadie está tratando de imponer cambios en su nomenclatura. ¿Será porque tampoco sus creyentes trataron de imponérselas al mundo?



EN JAPÓN Y CHINA, LA NAVIDAD SE HA CONVERTIDO EN UNA DE LAS FIESTAS MÁS GRANDES Y COMERCIALMENTE MÁS PRODUCTIVAS DEL AÑO.



Influencias y tradición. *En ciertos lugares, la Navidad ha sido descristianizada y en otros, se mantienen las tradiciones familiares.* MCT DIRECT | NYT IMAGES

equinoccio de primavera –lo que hoy es la "Pascua" cristiana, nombre de la diosa de la primavera. En el 350, el papa Julio I decretó que el nacimiento de Jesús se celebraría el mismo día como todos los demás dioses del sol, el 25 de diciembre. Otras iglesias cristianas, sin embargo, como la Iglesia Ortodoxa Oriental, no quisieron asociarse con el paganismo y hasta el día de hoy celebran el nacimiento de Cristo el 7 de enero, un día después de los Reyes Magos. Diecisiete siglos después, henos aquí, con un diciembre lleno de fiestas y excesos, adorando al dios dólar y celebrando los placeres materiales.

Navidad sin Niño Dios

Japón y China son los mejores ejemplos de este fenómeno moderno, donde la Navidad se ha convertido en una de las fiestas más grandes y comercialmente más productivas del año. En Japón no es por falta de espiritualidad, porque el budismo y el shinto son practicados por la mayor parte de la población. Incluso, se ven altares budistas decorados de Navidad, en una versión de la celebración que se concentra en los regalos, las fiestas para compartir con amigos y la espontaneidad, algo muy novedoso en las rigurosas tradiciones sociales japonesas. Con solo un 1% de población cristiana, la Navidad japonesa está inundada de renos, música navideña, duendes y muñecos de nieve, pero completamente descristianizada. No vaya a ser que el Niño Dios ofenda a alguien.

En China, el fenómeno es fascinante, con solo un 5% de población cristiana, y habiendo estado la Navidad y el cristianismo mismo prohibido por tanto tiempo, la contradicción es palpable: la Navidad es un negocio en pleno auge. Santas por doquier y excusa universal para regalar y festejar. Curiosamente, tanto en China como en Japón, el 25 de diciembre se ha convertido también en una suerte de Día de los enamorados, un san Valentín chiquito, por así decirlo. Y comercios y restaurantes promueven los regalos románticos y las salidas en pareja ese día. Nuevamente, el Niño Dios no hace debut ni por equivocación en esas celebraciones populares.

¿Qué queda? ¿Rasgarse las vestiduras y denunciar a todos aquellos que no celebran el verdadero significado de la Navidad? Parece muy inútil, ¿no? Queda seguir defendiendo y afianzando la libertad de creencias para que nadie te obligue a poner un Niño Dios, pero tampoco a quitarlo. Y particularmente en Panamá, donde no somos precisamente creyentes ni seguidores de la corrección política ni cosmética en el lenguaje, desearle 'feliz Navidad' al prójimo, no es una ofensa concertada ni un deseo de avasallar otras religiones.

De hecho, tradicionalmente los comercios que más se benefician de las ventas navideñas pertenecían a familias de ascendencia hebrea, indostana, budista y otras. Para ellos, la Navidad siempre ha sido una época muy feliz en Panamá.

[+] 'Gadgets'

15 Premios CES 2014 a la innovación para LG

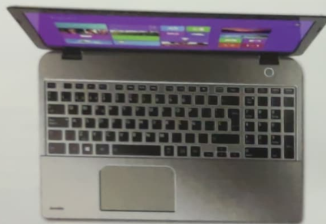
La Asociación de Electrónicos de Consumo de Estados Unidos concedió a LG 15 premios a la innovación "CES 2014", incluyendo "Best of Innovations" en la categoría video *display* por el Ultra HD OLED curvo de 77". Otros productos reconocidos son el televisor Ultra HD, los Smart TV, celulares y electrodomésticos, que serán anunciados el 6 de enero en la Feria de Electrónica de Consumo de Las Vegas.



PANTALLAS DE TOQUE, 'TABLETS' Y 'ULTRABOOKS'

Toshiba está viendo con interés el mercado joven centroamericano, que demanda diseño, mayores características de *hardware*, velocidad, una experiencia amigable y que sea fácil compartir información en dispositivos, en la nube, etc.

"Buscamos crecer en el segmento de *tablets* en un 50% por lo menos", dice Ricardo Vargas, gerente de producto y mercadeo para Toshiba en Centroamérica y Miami. "El segmento de *ultrabooks* sigue creciendo, el usuario latino es exigente y seguiremos impulsándolo".



Las pantallas de toque, computadoras híbridas que combinan una portátil con una *tablet*, y las *ultrabooks* con baterías de 12 horas de duración y procesadores de cuarta generación de Intel, son un punto focal en la nueva línea de las familias Qosmio, Satellite, Satellite Click, Excite y Encore de la compañía.

Algunos de sus modelos más recientes incluyen la Satellite Click W35t, una PC convertible en tableta con Windows 8; la *ultrabook* Satellite U45t, optimizada para Windows 8, y la tableta Toshiba Encore (WT8-ASP0301L) de 8" basada en Windows 8.1.

En las *ultrabooks* hay sistemas preinstalados antirrobos (de pago) para bloquear o borrar la información en caso de perder el equipo, e incluso, localizarlo.





AVIONES NO TRIPULADOS CON FINES COMERCIALES

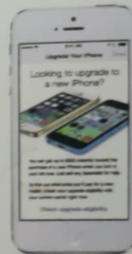
EFE • vivirdominical@prensa.com





Los aviones no tripulados o 'drones' comenzaron a ser usados con fines militares, de espionaje, ocio y ahora toman un giro más comercial. Son varias las empresas que ya están considerando emplearlos para ofrecer sus servicios. La compañía alemana de servicios postales Deutsche Post DHL ha probado con éxito la entrega de paquetes con un 'dron', con el envío de medicamentos de una farmacia en Bonn (oeste de Alemania) a la sede central de la empresa. Deutsche Post no ha asegurado si prevé introducir el vehículo aéreo no tripulado en el envío regular de la compañía. El 'dron' voló dos minutos cerca de un kilómetro sobre una zona deshabitada a una altura de 50 metros.

A principios de este mes, la mayor tienda electrónica del mundo, Amazon, anunció que en unos cuatro a cinco años distribuirá parte de los miles de artículos que vende mediante 'drones'.



iBeacon en las Apple Store de Estados Unidos

IBeacon es una aplicación con tecnología de localización que ha empezado a implementar Apple en sus 254 tiendas en Estados Unidos, y que forma parte del *software* móvil de su sistema operativo iOS 7. Esta monitorea el movimiento de los clientes por la tienda y capta sus intereses para enviarles, en tiempo real, mensajes sobre productos, eventos y otras informaciones.

AP PHOTO | APPLE



Accesorio de audio para cámaras DSLR

El Beachtek DXA-SLR PRO es un adaptador XLR de audio que se puede montar en la parte inferior de una cámara DSLR para obtener un audio de calidad profesional que se mezcle con la grabación en video.

AP PHOTO | RON HARRIS

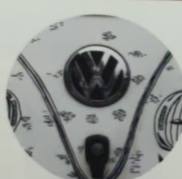
LA ÚLTIMA 'VAN' DE VOLKSWAGEN

Servicios internacionales • vivirdominical@prensa.com











Entre el 19 y 20 de diciembre se producirá en Sao Bernardo do Campo, en la región metropolitana de Sao Paulo, Brasil, la camioneta número mil 200 de una edición especial de la generación 2 de Volkswagen, que no se venderá, sino que permanecerá en la planta.

El mítico modelo de tipo busito, conocido también como Transporter o Kombi, se ha ensamblado en Brasil desde 1957, en la última planta en el mundo que mantiene el montaje de esta camioneta, considerada un ícono del movimiento *hippie* y la libertad. Pero, pronto saldrá del mercado debido a cambios legislativos en el país sudamericano que, entre otras cosas, exigen que todos los vehículos cuenten con un sistema de *air-bag*, algo que transformaría la estructura de este símbolo de la marca alemana.

Sao Paulo, Brasil. **Arriba:** *Varios modelos de la furgoneta Volkswagen en una reunión de fans. Centro: (Izq. a derecho) Sushi bar adaptado dentro de un minibús; un hombre acomoda su tabla de surf en la 'Kombi'; logo de Volkswagen y camioneta para acampar. Abajo: Carlos Valentim, un fanático que viajará en su 'van' durante el Mundial de Fútbol 2014.* REUTERS























Momentos ideales para adiestrar a nuestro perro

Gerardo Gandsas • vivirdominical@prensa.com

Una de las motivaciones más fuertes que tiene un perro es el juego. Podemos aprovechar este momento para que la diversión sirva como herramienta para el aprendizaje. Una pelota, incluso un palo, bastará para lograr el cometido, siempre que se use adecuadamente.

Es importante que el perro comience a interactuar con el juguete libremente hasta lograr que ese sea el foco de su atención. Habitualmente, este proceso no lleva mucho tiempo. Este ejercicio puede realizarlo cualquier tipo de perro, independientemente de su tamaño, siempre que la pelota sea acorde a las dimensiones de su boca, lo suficientemente grande para evitar accidentes, pero no demasiado para que le sea difícil atraparla.

Una vez lograda la interacción, comenzamos a estructurar el juego mientras nos adueñamos del objeto. Así marcaremos liderazgo, mientras logramos que el perro focalice toda la atención en nosotros. Este es el momento de decir "sentado", mientras ejercemos una leve presión en su grupa simultáneamente con la orden. Debe



Juego. *Es ideal aprovechar la diversión como herramienta para el aprendizaje.*

GERARDO GANDSAS | CORTESÍA

EDUCAR ES UN IMPORTANTE ACTO DE AMOR Y COMPROMISO CON NUESTROS PERROS.

premiar con ímpetu el ejercicio bien realizado. Es normal que el perro permanezca ansioso y es la ocasión ideal para controlar este problema.

Sin motivar ni hablar, hacemos el simulacro de tirar la pelota o el palo, y aquí todos los perros tienden a salir a la búsqueda; si hacen esto, usted deberá decir "no", mientras sigue manteniendo la atención del perro en el objeto. Si repite esta acción varias veces, llegará el momento que el animal se quedará sentado, esperando se concrete el hecho real, y es allí exactamente cuando debe arrojar el elemento y dar el comando de búsqueda. El juguete en sí mismo es el premio, y si lo asociamos con nuestra felicitación, mejor todavía.



Con este simple juego tendremos todas las oportunidades para enseñar al perro diferentes comandos y ejercicios. Es primordial felicitarlo de una forma motivadora, pero tranquila, evitando que el objeto se transforme en una obsesión.

Podemos reforzar los comandos a la hora de comer, con el plato de alimento en nuestras manos. Dando la orden de "sentado", el perro deberá permanecer atento, pero en calma. Espere que el ejercicio esté prolijamente hecho y que el perro esté tranquilo, ya que es común que no se quede del todo sentado, esperando el segundo para abalanzarse sobre el plato. En ese caso, permitir el acceso a la comida premia la correcta obediencia.

Muchas personas no quieren adiestrar a sus perros, porque piensan que es traumático para ellos, pero es todo lo contrario. Marcar estructuras hace que los animales se sientan más seguros, contenidos y equilibrados. Educar es un importante acto de amor y compromiso con nuestros perros.

#HouseofCards



'HOUSE OF CARDS' REGRESA EN FEBRERO A NETFLIX

Melissa Pinel Z.• mpinel@prensa.com

Cuando Kevin Spacey apostó por incursionar en la televisión luego de una exitosa carrera como estrella de cine, pareció una locura pensar que su primer proyecto sería **House of Cards**, una serie original de Netflix cuya primera temporada se estrenaría de manera simultánea por esta plataforma.

En retrospectiva, un año y múltiples nominaciones después, es claro que Spacey tomó la decisión correcta: **House of Cards** juega con las líneas de la televisión estructurada y unido a su fascinante elenco, se ha convertido en uno de los dramas políticos más populares de los últimos años.

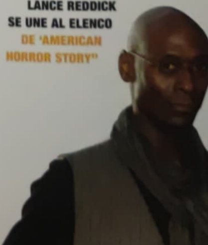
Prueba de esto es que su segunda temporada se estrenará el próximo 14 de febrero por Netflix, contando con un total de 13 capítulos que estarán disponibles para todos los usuarios, incluyendo los de Latinoamérica.



'GLEE' ALCANZARÁ EL CAPÍTULO #100

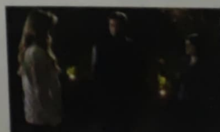
Glee, la aclamada producción que es una amalgama de comedia, música y drama -algunas veces con más éxito que otras-, celebrará su episodio número 100 el 18 de marzo y gran parte de su elenco original regresará para esta especial fecha. Entre los actores que ya han confirmado su participación están Heather Morris (Brittany), Dianna Agron (Quinn), Mark Salling (Puck), Amber Riley (Mercedes), Harry Shum Jr. (Mike) y Kristin Chenoweth (April Rhodes). **Glee** se encuentra en su quinta temporada actualmente.

LANCE REDDICK SE UNE AL ELENCO DE 'AMERICAN HORROR STORY'



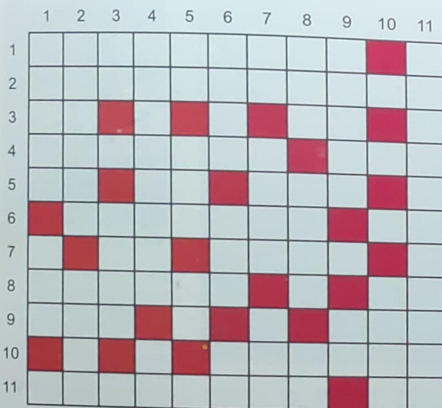
El veterano de la popular serie de ciencia ficción **Fringe**, Lance Reddick, debutará en la tercera temporada de **American Horror Story**, a partir de febrero, con una aparición de múltiples episodios como Papa Legba, una versión del diablo en el vudú.

'SHOWTIME' CANCELA 'CALIFORNICATION'



La séptima temporada de la serie protagonizada por David Duchovny (**X-Files**) será su última luego de que **Showtime**, cadena que produce el programa, decidiera cancelarla. **Californication** mezcla la comedia y el drama al seguir la vida de Hank, un escritor frustrado.

[CRUCIGRAMA]



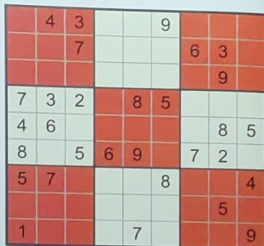
HORIZONTAL

1. Líneas horizontales que sirven para escribir sin torcerse.
2. Construcción capaz de flotar.
3. Iniciales de Ines Boikot. Abreviación del acorde musical Mi.
4. Celebración del nacimiento de Nuestro Señor Jesucristo. Organización ilegal paramilitar de extrema derecha colombiana.
5. Antes de Cristo. Símbolo químico del sodio. Nombre en plural de la tercera vocal.
6. Pertenecientes o relativos al cielo. Símbolo químico del tantalio.
7. Iniciales de Oscar Tabares. Emprender algo con audacia.
8. Pasta de harina en forma de cuerda delgada. Unidad de longitud utilizada en Japón.
9. Siglas de Optical Parametric Oscillator. Nombre de la actriz hija del vocalista de Aerosmith.
10. Ciñe algo con los brazos o con la mano.
11. Personas que padecen daño por culpa ajena o por causa fortuita. Símbolo químico del osmio.

VERTICAL

1. Pieza del ajedrez. Siglas en inglés para designar un Objeto Volador No Identificado.
2. Golpe impetuoso de mar. En Bolivia pez pequeño comestible del lago Titicaca.
3. Símbolo químico del niobio. Que se toma o se considera por entero o en conjunto.
4. Consejo de ministros de un país. Antes de Cristo.
5. Elemento cuyo número atómico es 103. Conceder, otorgar. Pronombre dativo.
6. Nombre dado en El Salvador al quingombó, planta africana que se emplea como textil. Diosa de la aurora. Antes del Meridiano.
7. Símbolo químico del sodio. Ser supremo considerado hacedor del universo. Interjección usada para solicitar atención y cuidado.
8. Siglas de Economic Commission for Europe. Pronombre demostrativo femenino en plural. Carta de la baraja.
9. Cavidades grandes y muy profundas en la tierra.
10. Adinerado o acaudalado.
11. Acciones que dan principio a algo.

[SUDOKU]



[SUMANDO]

?	x	?	+	?	=	62
-		x		x		
?	+	?	x	?	=	70
x		+		x		
?	+	?	x	?	=	96
=		=		=		
36		75		448		

[SOLUCIONES]

